

<b>Cesarin</b> S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
-----------------------	-------------------------------	-----------

Ed:1.4 08/06/2021	641724020 TUTTAFRUTTA FRAGOLINE/ SMALL STRAWBERRY	Pag 1 di 2
-------------------	------------------------------------------------------	------------

SELEZIONE/FRUITLINE - TUTTAFRUTTA

**1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS**

<b>Denominazione- Denomination</b>	Tuttafrutta fragoline/small strawberry
<b>Descrizione</b> <i>Description</i>	Semilavorato ottenuto a partire da fragole IQF semicandite a bassa temperatura sgocciolate, secondo buona tecnica industriale, caratterizzato da un gusto naturale. Prodotto ideale per guarnire, farcire prodotti da forno, lievitati da riccoenza, plum cake, torte. <i>Semi-finished fresh fruit characterized by a natural taste, ideal to garnish bakery products, plum-cakes, cakes, ice-cream, yoghurt, sweet pizza, creams etc...</i>
<b>Ingredienti (ordine decrescente)</b> <i>Ingredients (descending order)</i>	Fragola cal 10-20mm, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Acidificante :Acido citrico E330. Conservanti: Potassio sorbato E202 (<1000 ppm espresso in acido sorbico). <i>Strawberry (10-20mm), glucose-fructose syrup, sugar. Acidity regulator :citric acid E330. Preservative: Potassium sorbate E202 (&lt;1000 ppm express sorbic acid).</i>

**2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS**

<b>Aspetto- Appearance</b>	Frutti interi	Whole fruits
<b>Colore -Colour</b>	Rosso tipico	Dark Red typical
<b>Odore -Odours</b>	Tipico senza note estranee	Typical without off odours
<b>Sapore- Flavour</b>	Tipico senza note estranee	Typical without off flavours
<b>pH (20°C)</b>	3,0 +/- 0,2	
<b>°Bx (20°C)</b>	60 +/- 2	

**3. TABELLA NUTRIZIONALE (Valori medi per 100 g di prodotto per calcolo)\*- NUTRITIONAL INFORMATION**  
(Medium values for 100 g of product by calculation)\*

<b>Energia</b>	<i>Energy value</i>	237 Kcal	<b>Proteine</b>	<i>Proteins</i>	0 (<0,5)
		1008 KJ	<b>Grassi</b>	<i>Fats</i>	0 (<0,5)
<b>Carboidrati totali</b>	<i>Total carbohydrates</i>	59	<b>Di cui saturi</b>	<i>Of which saturated</i>	0 (<0,5)
<b>Di cui zuccheri</b>	<i>sugars</i>	44	<b>Fibra grezza</b>	<i>Dietary fibre</i>	0,6
<b>Umidità</b>	<i>Moisture</i>	40	<b>Minerali</b>	<i>Minerals</i>	0,1
<b>Sale (Sodio x2.5)</b>	<i>Salt (Sodiumx2.5)</i>	<0,025	<b>Sodio</b>	<i>Sodium</i>	<0,01

Valori medi:La composizione chimica è funzione delle condizioni di coltivazione, del clima, delle tecniche agronomiche ecc.

\*Medium values: the chemical composition may change according to the cultivations conditions, the climate, agronomics techniques etc

Rif dir 2008/100/CE

**4. PARAMETRI MICROBIOLOGICI- MICROBIOLOGICAL STANDARDS**

<b>Conta mesofila totale</b> <i>Total plate count</i>	< 1000 UFC/g cfu/g	<b>E.Coli</b>	< 10 UFC/g cfu/g
<b>Muffe - Moulds</b>	< 1000 UFC/g cfu/g	<b>Salmonella</b>	Assente in 25 g Absent in 25 g
<b>Lieviti - Yeasts</b>	< 1000 UFC/g cfu/g		

**5. TOSSICOLOGIA- TOXICOLOGY**

<b>Residui di pesticidi- Residual pesticide</b>	Conforme le normative CE- <i>Conformity to the EC law</i>
<b>Metalli pesanti- Heavy metals</b>	Conforme le normative CE- <i>Conformity to the EC law</i>

**6. SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO - SHELF-LIFE AND PACKAGING**

Shelf life: 6 mesi in luogo fresco e asciutto (inferiore a 18°C) 12 mesi a -18°C.  6 months in cool and dry condition (<18°C) 12 months at -18°C.	Trasporto: Veicoli o containers usati devono essere puliti e in buone condizioni internamente ed esternamente. Il prodotto non deve essere trasportato con materiale non alimentare. <i>Transport: Vehicles or containers used will be clean and in good condition internally and externally. Product will not be transported with no-food compatible materials. The goods will be not transported with odorous materials.</i>
Codice prodotto- <i>Product code</i> : Secchi- <i>Plastic pails</i> 2,5 kg (cod. 641724020)	
Confezionamento: secchi di plastica riportanti lotto, data di fine conservazione e peso netto. Pallettizzazione: Secondo richiesta. <i>Packaging: plastic pails marked with batch code, best before date and net weight. Palletisation: Upon request</i>	

	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed:1.4 08/06/2021	641724020 TUTTAFRUTTA FRAGOLINE/ <i>SMALL STRAWBERRY</i>	Pag 2 di 2
SELEZIONE/FRUITLINE - TUTTAFRUTTA		

#### 7. DICHIARAZIONE OGM/GMO STATEMENT

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme ai regolamenti CE N°1829/2003 1830/2003 del 22/09/2003 relativi alla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (sulla base di dichiarazioni e documentazione dei nostri fornitori di materie prime).  
*The product is not derived from genetically modified raw material or additives, therefore the product is not subject to mandatory labelling according to EU Directive 1829-1830.*

#### 8. DICHIARAZIONE GLUTEN FREE/GLUTEN FREE STATEMENT

Il prodotto è da considerarsi privo di glutine, in quanto il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm.  
 Il glutine è assente anche per contaminazione “crociata” con cereali contenenti glutine o prodotti con glutine nel processo produttivo.  
*The product can be considered gluten free (gluten <20 ppm). Any cross contamination with cereals or product thereof gluten containing is forbidden in production.*

#### 9. DICHIARAZIONE HACCP/ HACCP STATEMENT

CESARIN SPA dichiara di aver adottato un sistema di autocontrollo igienico – sanitario in ottemperanza al regolamento Reg CE 852/2004 in oggetto. Inoltre le materie prime e i prodotti a Voi forniti sono preparati, condizionati e conservati nel rispetto delle normative vigenti.  
*We state we work following a HACCP system, in conformity with Reg CE 852/2004.*  
*All products supplied are prepared, packed and preserved in accordance with current legislation.*

#### 10. INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI/ALLERGEN INFORMATION

ALLERGENI/ALLERGENS Allegato III bis Dir. 2000/13/CE e succ. mod.	Presenza/ Presence  si/no yes/no	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	Presenza in tracce (contaminazione crociata)
		SPECIFIC NAME	Traces (cross-contamination)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo,avena,farfo, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati/ <i>Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof*</i>	NO		NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ <i>Crustaceans and product thereof</i>	NO		NO
Molluschi e prodotti derivati/ <i>Molluscs and products thereof</i>	NO		NO
Uova e prodotti derivati/ <i>Eggs and products thereof</i>	NO		NO
Pesce e prodotti a base di pesce/ <i>Fish and products thereof</i>	NO		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and products thereof</i>	NO		NO
Lupino e prodotti derivati/ <i>Lupin and products thereof</i>			
Soia e prodotti a base di soia/ <i>Soy and products thereof</i>	NO		NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ <i>Milk and products thereof</i>	NO		NO
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati/ <i>Nuts: hazelnut, almonds,nuts.....and products thereof</i>	NO		NO
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery (seeds, celeriac,celery) and products thereof</i>	NO		NO
Senape e derivati/ <i>Mustard and products thereof</i>	NO		NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO		NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito/ <i>Sulphur dioxide and sulphites&gt;10 mg/Kg o 10 mg/L as SO2</i>	NO		NO